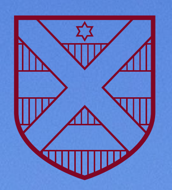
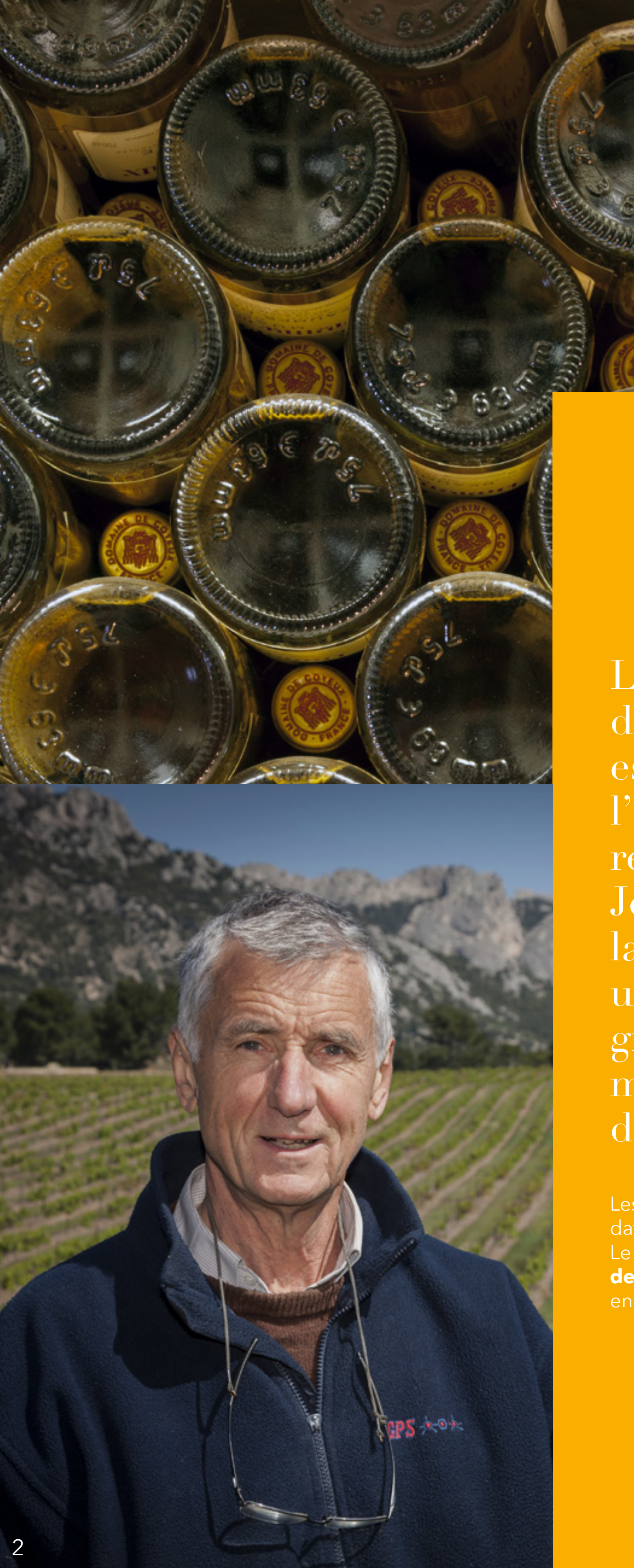
DOMAINE DE COYEUX



En route vers l'Élégance



L’histoire

—

L’origine du vignoble de Beaumes-de-Venise est très ancienne, l’histoire de ses vins remonte à 600 ans avant Jésus Christ, date à laquelle s’est installée une communauté grecque, au pied du massif des dentelles de Montmirail.

Les premières vignes du domaine de Coyeux datent des années 1950.
Le domaine a été repris en 2013 par **Hugues de Feraudy**, dont la famille était déjà implantée en Vaucluse au Xe siècle.



Le terroir

Situé sur le flanc méridional des dentelles de Montmirail, le domaine de Coyeux s'étend d'un seul tenant sur 112 hectares.

Le domaine allie :
Des **sols très réputés de type trias**, qui se caractérisent par des porosités emplies d'argile, qui captent durant l'hiver l'eau du sol, pour la restituer en période estivale au cœur du réseau racinaire de la vigne, ne laissant ainsi aux baies de raisin que la soif de soleil.

Une implantation autour d'un lieu dominant, la montagne de Coyeux (300 m d'altitude), qui favorise les courants d'air, ces derniers apportent durant l'été de la fraîcheur, qui contribue **au bon état sanitaire des raisins** et à la finesse aromatique des vins.

Un environnement climatique dominé par le fameux mistral.

Venu du nord ce vent ne survient que quelques heures après la pluie, laissant ainsi le temps à la vigne d'**absorber ses bienfaits**, tout en minimisant les risques de prolifération de parasites par assèchement rapide des feuillages.

La récolte

Décidée en concertation entre notre maître de chai, **Alain Sigaud**, et **Xavier Vignon**, œnologue renommé en charge de l'élaboration de nos vins, la vendange s'étale sur une vingtaine de jours.

Chaque parcelle est vendangée à la main, en fonction de sa propre maturité,

plusieurs fois si nécessaire, par des vendangeurs chargés de trier les grappes de façon à ne présenter au fouloir que des **raisins mûrs et parfaitement sains**.





La vigne

Un bon vin se fait à la vigne ! La conduite de la vigne repose sur des idées simples :

Des **sols sains**, amendés uniquement d'apports respectueux de l'environnement.

Des **cépages adaptés** au terroir et au climat méditerranéen :
- pour les vins blancs Muscat petit grain,
- pour les vins rouges Grenache, Syrah et Mourvèdre.

Des **vignes ébourgeonnées** et épamprées au printemps afin d'aérer les souches, et augmenter les surfaces foliaires ensoleillées. L'ébourgeonnage réduit la production de raisin et favorise la concentration des arômes.

Des sols vivants, où la vie microbienne est favorisée par des amendements organiques et des griffonnages réguliers.

Des **conditions sanitaires naturelles** (altitude, exposition, climat) qui permettent de travailler avec des méthodes douces relevant de l'agriculture raisonnée pour maintenir le vignoble en parfaite santé.



Le domaine de Coyeux produit annuellement environ :

140 000

bouteilles de Muscat de Beaumes de Venise

72 000

bouteilles de Cru de Beaumes de Venise

3 300

bouteilles de Cru Gigondas

16 500

bouteilles de vin blanc mi-sec Muscadin



La vinification

La vinification est l'aboutissement d'une année de travail dans les vignes. Durant cette année, les hommes ont tenté de mettre en harmonie les cieux, un terroir et des vignes. Dans cette recherche d'équilibre, **Arnaud Immelé**, spécialiste international de la production de vin sans sulfite, apporte son expertise au domaine de Coyeux, du cep jusqu'au verre.

À la cave, les différentes étapes entre la réception de la vendange et les cuviers de fermentation se font sous la vigilance du maitre de chai. Alchimiste malicieux,

il transmute l'Or du raisin en instants de Partage et de Spiritualité.

L'environnement

Les paysages du domaine de Coyeux sont exceptionnels, les lames rocheuses des dentelles de Montmirail sont sous vos yeux à quelques centaines de mètres.

Le Mont Ventoux, enneigé en hiver, donne l'impression d'être à portée de main.

Le calme règne autour de la montagne de Coyeux. La destinée du domaine est d'être au sommet. Par le passé, son muscat a été classé « **vin exceptionnel** » par Robert Parker.





La Destinée du domaine est d'être au sommet.





L'œnotourisme

Les paysages, la beauté des vignes, les abords et infrastructures du domaine, le climat méditerranéen, tout concoure à accueillir

les passionnés ou simples amateurs

pour découvrir ou redécouvrir les vins du domaine. Les nouvelles cuvées seront produites par parcelles avec de nouveaux assemblages. Les professionnels peuvent y recevoir leurs clients ou collaborateurs pour des journées studieuses ou simplement de détente.

L'équipe du domaine de Coyeux est à votre disposition, pour vos besoins plus spécifiques (lieu d'accueil de randonnées, réception de groupes, stages…)



Riche de son terroir, de ses paysages et de ceux qui y travaillent, le domaine de Coyeux se fait fort de séduire les amateurs d'Élégance.

Horaires d'ouverture

—

Durant l'année : **5j / 7**, 8h–12h 14h–18h
Juillet et Août : **7j / 7**, de 10h30 à 18h30

De Pâques à fin Septembre :
ouvert le samedi de 10h30 à 18h30

Contact

—

Domaine de Coyeux
167 Chemin du Rocher
84190 Beaumes-de-Venise
04.90.12.42.42
contact@domainedecoyeux.com
www.domainedecoyeux.com

Accès

—

L'entrée du domaine est située sur la route de Lafare (D 90), à 1.3 km du panneau de sortie du village de Beaumes de Venise, sur le côté gauche de la route en allant vers Lafare.

